

SOUS EMBARGO JUSQU'AU 14 MAI 2018

POUR UNE RÉMUNÉRATION JUSTE ET ÉQUILBRÉE DANS LES RESTAURANTS AU QUÉBEC

Nous, restaurateurs, chefs et cuisiniers, enseignants, gestionnaires et représentants de l'industrie de l'accueil. Nous, marchands de plaisir et d'hospitalité, ambassadeurs des produits alimentaires du Québec. Nous, qui contribuons au développement économique, touristique et bioalimentaire du Québec. Nous, signataires de cette déclaration, demandons au gouvernement du Québec, dans le cadre de la révision de la Loi sur les normes du travail, de permettre aux employeurs de la restauration de mettre en place, s'ils le souhaitent, une politique de partage des pourboires entre les salariés de leur établissement, incluant ceux de la cuisine.

Partager les pourboires, c'est reconnaître l'importance du travail de tous les employés participant à la satisfaction et à l'expérience globales de la clientèle et leur accorder une rémunération à la hauteur de leur contribution. Or, ces dernières années, nous constatons un déséquilibre important entre la rémunération reçue par le personnel de service et celle reçue par celui de la cuisine. Par exemple, en 2017, le salaire horaire moyen des serveurs en tenant compte des pourboires déclarés se situait à 26 \$, contre 16 \$ pour un cuisinier.¹

Un tel écart nuit au climat de travail, dévalorise la profession de cuisinier et augmente les problèmes de rétention qui, dans le contexte de la pénurie de main-d'œuvre que connaît le Québec, fragilisent les entreprises de restauration.

Aujourd'hui, lorsqu'il laisse le pourboire, le client le fait en considération de l'ensemble de la prestation reçue. Ainsi, le pourboire remis au personnel de service est très influencé par l'efficacité et les habiletés des cuisiniers, mais aussi de celles des barmans, sommeliers et commis-débarrasseurs. Nier aux salariés, autres que les serveurs ou les serveuses, le droit de recevoir une juste part des pourboires est selon nous inéquitable.

¹ ARQ - Sondage sur les salaires 2017

D'ailleurs, la population du Québec adhère à ce principe. Un sondage, réalisé par la firme SOM en août 2017 auprès de 1 000 Québécoises et Québécois, révèle que près de 77 % des consommateurs seraient d'accord pour que les restaurateurs mettent en place un mécanisme de partage des pourboires entre l'ensemble de leurs employés (47,2 % tout à fait d'accord et 29,4 % plutôt d'accord).²

Pourquoi à la place ne pas augmenter purement et simplement les salaires du personnel des cuisines, dites-vous? Parce qu'une hausse des salaires en cuisine passe inexorablement par une hausse importante des prix du menu ce qui, outre les risques d'une telle décision sur les comportements d'achat des consommateurs dont la capacité de dépenser n'est pas sans limites, signifiera automatiquement une majoration des pourboires à verser au personnel de salle, les clients donnant habituellement un pourboire équivalent à 15 % de la facture. Nous sommes donc dans un cercle vicieux...

À celles et à ceux qui s'inquiètent des possibles abus qui pourraient survenir, nous disons qu'il y a moyen d'encadrer facilement la pratique. La totalité des pourboires perçus devra être redistribuée en intégralité aux salariés au prorata des heures travaillées et la politique devra être affichée à la vue de la clientèle. En outre, il sera formellement interdit qu'une partie des pourboires servent à payer des frais de gestion ou d'administration imposés par l'employeur.

Finalement, l'idée n'est pas non plus de retrancher aux serveurs une partie importante des pourboires qu'ils perçoivent présentement. Ils conserveront la majorité de ceux-ci, mais avec la partie déduite, nous pourrions faire reconnaître l'apport des autres corps de métier de la restauration au succès de nos établissements.

À l'aube de l'ouverture cette semaine à l'Assemblée nationale du Québec des consultations sur le projet de loi 176 révisant la Loi sur les normes du travail, nous pressons le gouvernement du Québec d'amender ledit projet de loi afin de permettre aux employeurs de la restauration d'offrir une rémunération juste et équilibrée à TOUS leurs employés et appuyons les revendications de l'Association des restaurateurs du Québec (ARQ) allant en ce sens.

² Sondage SOM/ARQ auprès de 1 000 répondants effectué en juillet 2017

Les signataires au 8 mai 2018

Vincent Arsenault

Président du conseil de l'ARQ* et
copropriétaire
Tomate Basilic
Montréal

Jean-François Archambault

Directeur général et fondateur
La Tablée des Chefs
Longueuil

Jean-Luc Boulay

Chef propriétaire
Le Saint-Amour et Chez Boulay - bistro boréal
Québec

Jean-Claude Chartrand

Chef propriétaire
L'Orée du Bois
Chelsea

Ludovic Delonca

Administrateur au conseil de l'ARQ* et
copropriétaire
Groupe Europea
Montréal

Tony Di Lemme

Administrateur au conseil de l'ARQ* et
propriétaire
La Vieille Cheminée
Montréal

Carlos Ferreira

Président
Groupe Ferreira
Montréal

Alain April

Directeur général et copropriétaire
Hôtel Le Bonne Entente
Sainte-Foy

François Blais

Chef propriétaire
Bistro B
Québec

Étienne Breault

Président du conseil de l'AHRQ* et directeur
général
Hôtel Alt Québec
Québec

Marjolaine De Sa

Directrice générale
AHRQ*
Québec

Claude Descôteaux

Propriétaire
Chez Milot
Boisbriand

Robert Dion

Éditeur
HRImag
Québec

Jérôme Ferrer

Grand Chef Relais & Châteaux et
copropriétaire
Groupe Europea
Montréal

Chantal Fontaine
Copropriétaire
Accords Resto et bistro
Montréal

Suzanne Gagnon
Copropriétaire
Laurie Raphaël
Québec

Claude Gauthier
Président ex-officio de l'ARQ* et copropriétaire
Le Castel 1954
Trois-Rivières

Laurent Godbout
Chef propriétaire
Chez l'Épicier
Montréal

David Janelle
Chef et copropriétaire
La Cuisine
Chicoutimi

Valérie Kennedy
Copropriétaire
Steakhouse St-Charles & Tartares
Sainte-Thérèse

Christine Lamarche
Copropriétaire
Toqué! et Brasserie T
Montréal

Kareen Lamy
Copropriétaire
Steakhouse St-Charles & Tartares
Sainte-Thérèse

Normand Laprise
Grand Chef Relais & Châteaux et copropriétaire
Toqué! et Brasserie T
Montréal

Liza Frulla
Directrice générale
ITHQ*
Montréal

Pierre-Luc Gaudreault
Copropriétaire
La Cuisine
Chicoutimi

Christiane Germain
Coprésidente
Groupe Germain Hôtels
Montréal

Xavier Gret
Président-directeur général
AHQ*
Longueuil

Marc-André Jetté
Chef propriétaire
Hoogan et Beaufort
Montréal

Yves Lalumière
Président-directeur général
Tourisme Montréal
Montréal

Martin Lampron
Propriétaire
La Maison de débauche par le Carlito
Trois-Rivières

Frédéric Laplante
Chef propriétaire
La Légende
Québec

Christian Latour
Professeur
Mérici collégial privé
Québec

Nathalie Lehoux

Secrétaire-trésorière de l'ARQ* et Happy
Présidente
Restaurants Pacini inc.
La Prairie

Alain Mailhot

Président-directeur général
ARQ*
Montréal

Claude Ménard

Président du conseil de la Fondation ARQ* et
propriétaire
Le Montagnais
Sainte-Anne-de-Beaupré

Michel Moreau

Propriétaire
La Tyrolienne
Sainte-Foy

Daniel Noiseux

Président
Restaurants La Pizzaiolle - Muvbox
Montréal

Lucie Normandin

Administratrice au conseil de l'ARQ* et vice-
présidente à la direction
Franchises Cora Inc.
Sainte-Thérèse

Hugues Philippin

Administrateur au conseil de l'ARQ* et
propriétaire
Chic Alors!
Sainte-Foy

Iakovos Progakis

Président
Restaurants Ottavio
Laval

Martin Lévesque

Administrateur au conseil de l'ARQ* et chef
exécutif
Club de golf Pinegrove
Saint-Jean-sur-Richelieu

Arnaud Marchand

Chef et copropriétaire
Chez Boulay - bistro boréal
Québec

François Meunier

Vice-président Affaires publiques et
gouvernementales
ARQ*
Montréal

Pierre Moreau

Président-directeur général
Restos Plaisirs
Québec

François Nolin

Président
Archibald microbrasserie-restaurant
Québec

Josée Perreault

Présidente du conseil de la SCCPQ* et chef
propriétaire
Le Maria Chapdelaine
Laval

Tony Priftakis

Administrateur au conseil de l'ARQ* et
partenaire
Buffet des Continents
Gatineau

Claudine Roy

Vice-présidente du conseil de l'ARQ* et
propriétaire
Auberge Sous Les Arbres
Gaspé

Jason Stafford
Directeur général
Manoir Hovey
North Hatley

Danny St-Pierre
Directeur culinaire
La Tribu
Montréal

Pierre-Marc Tremblay
Propriétaire/Innovation
Restaurants Pacini inc.
La Prairie

Pasquale Vari
Chef et enseignant
ITHQ*
Montréal

Daniel Vézina
Chef propriétaire
Laurie Raphaël
Québec

Ioanna Yannopoulos
Propriétaire
Le Grec
Trois-Rivières

Colombe St-Pierre
Chef propriétaire
Chez Saint-Pierre
Le Bic

Dany Thibault
Président du conseil de l'AHQ* et directeur
régional
Groupe Urgo Hôtels
Québec

Nicholas Tsouflidis
Président
Franchises Cora Inc.
Sainte-Thérèse

Marcel Veilleux
Propriétaire
D'Orsay restaurant-pub
Québec

Mario Vincent
Copropriétaire
Restaurants Maman Fournier et Vincenzo
Pasta & Grill
Trois-Rivières

*AHQ : Association hôtellerie Québec

*AHRQ : Association hôtelière de la région de Québec

*ARQ : Association des restaurateurs du Québec

*ITHQ : Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec

*SCCPQ : Société des chefs, cuisiniers et pâtisseries du Québec